

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg. | Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 21. Bromberg, den 15. Oktober 1933.

Gibt es einen Frostschutz für Pflanzen?

Von Dr. Wilsing, Nedlitz i. Anhalt, ehemals Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.

Ich habe erst kürzlich von der Einwirkung des Frostes auf alle lebenden Wesen, Menschen, Tiere und Pflanzen, gesprochen und dabei ausgeführt, daß der schnelle Wechsel zwischen warm und kalt die Ursache zu Zerreißungen im Gewebe sei und so den Schaden, unter Umständen sogar den Tod des Lebewesens herbeiführe.

Der Frost kann sich aber auch in anderer Weise bei dem Lebewesen äußern. Ein trockner lang anhaltender starker Frost kann ebenso schädlich werden wie der rasche Temperaturwechsel, das sogenannte „Ausfrieren" der Saat. Beim Gefrieren wird der flüssige Inhalt der Zellen zu Eis. Diesen Zustand ertragen verschiedene Tiere und Pflanzen verhältnismäßig gut, während wieder andere selbst gegen die kleinste Eisbildung in den Zellen sehr empfindlich sind und absterben. Wir kennen Fische, Amphibien und auch Pflanzen, welche während des ganzen Winters direkt im Eise eingefroren sind und dann im Frühjahr beim allmählichen Auftauen auch wieder munter werden. Die Lebenstätigkeit bei den genannten Tieren wird stark herabgesetzt. Der Stoffwechsel hört fast ganz auf, und die Herztätigkeit wird außerordentlich gering. Dadurch entsteht ein nur ganz geringes Bedürfnis für Wärme; die gesamten Funktionen (Tätigkeiten) innerhalb des Körpers sind auf das denkbar geringste Maß herabgesetzt; infolgedessen kann auch die Einwirkung der Kälte keinen Schaden mehr anrichten. Bei den Pflanzen, z. B. Wasserpflanzen, wird es ähnlich zugehen.

Noch eine andere Schädigung durch Frost beklagt der Landwirt des öfteren; das ist das sogenannte „Auffrieren" der Wintersaaten. Hierbei schädigt der Frost nicht direkt die Pflanzen, sondern durch das Auftauen des Bodens (an warmen Frühlingstagen) und dann das darauf folgende Wiederzufrieren wird den Pflanzen der Schaden zugefügt, indem sich beim Wiederzufrieren die neue Eisschicht hochhebt und so das miteingefrorene Pflänzchen von der Wurzel abreißt.

Wir sehen also, daß der Frost den Pflanzen auf verschiedene Weise gefährlich werden kann, so daß es verwunderlich erscheinen könnte, daß überhaupt eine Pflanze einen scharfen Winter übersteht, — wenn wir nicht wüßten, daß die Natur gegen jede Schädigung sofort die entsprechenden Gegenmaßnahmen trifft. Bei Infektionskrankheiten (ansteckenden) der Menschen und Tiere bildet das Blut sofort selbst „Schutzstoffe" aus, welche das eingedrungene Gift oder die Bakterien abtöten oder sonstwie unschädlich machen (isolieren). Bei den Pflanzen wird das ähnlich sein, wenn wir dies auch noch nicht genau wissen. Wir sehen aber z. B., wie alle Pflanzen bei Verletzungen schnellstens eine neue Haut (zumeist eine Korkhaut) über die schadhafte Stelle zu bilden suchen.

Wenn natürlich der Schaden zu groß geworden ist, kann das Lebewesen von sich aus ihn nicht mehr meistern.

So wird auch die Pflanze sich gegen den Frost selbst zu schützen suchen. Wir sehen die junge Roggensaat im ersten Stadium rotbraun erscheinen; die Triebe der Rosen und vieler anderer Pflanzen sind lange Zeit rot; die ersten Blätter der Pfingstrose sind wochenlang rot, ehe sie sich grün färben, und zwar dauert bei all diesen Pflanzen die rote Färbung um so länger an, als auch die Temperatur noch ziemlich tief stehen bleibt. Vom Salat wissen wir, daß er auf jede kalte Nacht mit einer Rotfärbung reagiert, und wieder rot wird, wenn er auch schon ganz grün war. — Die Pflanze schafft sich nämlich in der roten Flüssigkeit einen Wärmestoff, der sie vor dem Erfrieren schützt.

Es ist nicht bei allen Pflanzen dieselbe Art, sich zu schützen; sicher ist aber, daß jede Pflanze einen bestimmten Frostschutz aufweist.

Wie ist es nun mit den „ausdauernden" Pflanzen, also mit denen, welche Jahre lang, Sommer und Winter über stehen, dem Grase, den Sträuchern und Bäumen? Ich vermute folgendes: der Frost schädigt die Pflanzen, wenn der flüssige Zellinhalt gefriert. Nun entfernen die ausdauernden Pflanzen im Herbste die Flüssigkeit aus ihren Zellen: „der Saft zieht in die Wurzel", sagt man; im Frühjahr steigt der Saft wieder hoch: In Wirklichkeit ist es so, daß die Flüssigkeit der Zellen in Stärke, Zucker usw. umgewandelt wird; in den Holzteilen und in den Wurzeln lagert sich diese Masse ab, füllt die Zellen. Die wasserleitenden Gewebe der Blumen und Sträucher — der Bast — wird trocken.

Diesen trocknen Zellen kann der Frost natürlich nichts anhaben! Und somit bildet die Ablagerung von „Reservestoffen" gleichzeitig den Frostschutz für die Pflanzen.

Damit läßt sich auch die allerseits anerkannte Tatsache in Verbindung bringen, daß stark mit Kali gedüngte Saaten dem Froste mehr Widerstand leisten als schwach kaligedüngte.

Das Kali wirkt bekanntlich in den Pflanzen besonders stärkebildend. Wenn nun die Zellen auch mit

Stärke gefüllt sind, können sie nur wenig Flüssigkeit enthalten; und je weniger Flüssigkeit in einer Zelle steckt, umsoweniger kann der Frost sie angreifen. Mithin müssen mit Kali reich gedüngte Pflanzen in höherem Maße gegen Frost gesichert sein.

Wir wissen also nun, wie wir den Pflanzen helfen können, sich gegen den Frost zu schützen: Kali düngen! Aber wie? Und wann?

Nun, die Frostgefahr besteht nur im Winter und im Frühjahre, also in der Zeit, wenn die Saat noch jung ist. Soll dann diese junge Saat bereits reichlich Stärke in ihren Blättern gebildet und angesammelt haben, dann muß sie auch das nötige Material zu ihrer Bildung zur Verfügung haben. Mithin soll das stärkebildende Kali auch von Anfang an der Saat zur Verfügung stehen; mit anderen Worten: dünge bereits im Herbste, — 14 Tage vor oder 14 Tage nach dem Einsäen, — reichlich Kali.

Selbstredend gebraucht die Pflanze alle Nährstoffe: Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und Kalk, und deshalb muß der Landwirt eine regelrechte Volldüngung, d. h. alle Nährstoffe, geben; aber darüber hinaus empfiehlt sich als Frostschutz im Herbste, auch unter Umständen im Frühjahre als Kopfdüngung, noch eine Zugabe von Kali..

Falls es nötig ist, müssen wir auch durch andere Mittel den Frost fernzuhalten suchen. Im Westerwalde mußte man vor 60—70 Jahren Hecken anlegen, um die Saaten gegen die kalten Winde zu schützen, welche über das abgeholzte Gebirge fegten; denn sie brachten die jungen Pflanzen stets zum „Ausfrieren". Da wo im Übermaß Wasser steht — besonders an Moorgelände oder Sümpfen, auch an Seen und Teichen, hat man mit erhöhter Frostgefahr zu rechnen. Dagegen gibt es nur Schutz im Kleinen, indem man Gärten etc. in der Morgenfrühe beräuchert, wie das die Winzer in Rhein- und Moseltälern im Großen organisiert haben. Verhüten kann man die Frostgefahr in solchem Falle nur durch Entwässerung, evtl. auch durch Besandung des Moores; d. h. wenn die hohe Feuchtigkeit des Moores eine Besandung verbietet.

Landwirtschaftliches.

Landwirtschaftliche Maschinen und Geräte. Während der Wintermonate muß man möglichst jede Woche eine größere Maschine vornehmen, um durch sorgfältige Reinigung die Betriebssicherheit der Maschinen zu erhöhen. Im übrigen gebe man allen Geräten bis hinab zur Egge, Walze und dem Ackerwagen einen Unterschlupf, wobei Holzunterlagen als Feuchtigkeitsisolatoren und Deichselstützen besonders wichtige Hilfsmittel darstellen.

Viehzucht.

Siedlers Ziegenfütterung. Den vom Vater ererbten Hof in der bewährten Wirtschaftsweise weiterzuführen, ist bei weitem nicht so schwer, als Siedleranwesen aus nichts aufzubauen. Ein solch' mutiger Mann wird stets knapp bei Gelde sein, folglich darf ihm in der Wirtschaft nichts mißlingen. Das geschieht aber, wenn durch das ewige Aufbrühen des Kraftfutters die zur Milchbildung nötigen Stoffe zerstört werden und durch die ewigen Suppen und Tränke der Anreiz auf die Magendarmwände aufhört. Ein aufgeklärter Siedler füttert seine Ziegen stets so: zuerst Tränkwasser, dann Kraftfutter trocken, evtl. mit Rüben oder Kartoffeln gemischt, dann Heu und zuletzt nochmals Wasser, falls die Tiere durch das Trockenfutter wieder durstig geworden sind. — Allerdings wird man diese Umstellung nicht von heute auf morgen, sondern allmählich vornehmen, damit sich die Organe des Tieres darauf einrichten können. li.

Der Tierarzt im Schweinestall. Er wird mit großem Mißtrauen empfangen, ja einzelne Tiere sind direkt eigensinnig, wenn sie etwas Medizin schlucken sollen. Da hilft man sich dadurch, daß man ein Strohband um den Oberkiefer bindet. So kann man das Tier leicht halten. Ein Gehilfe öffnet nun die Schnauze mit einem Holz und schüttet die Medizin hinein. In die Lunge darf aber nichts geraten; das könnte schwere Lungenentzündungen zur Folge haben. Darum gibt man besser das Heilmittel nicht flüssig, sondern streicht es breiig hinten auf die Zunge, dann muß es einfach abgeschluckt werden.

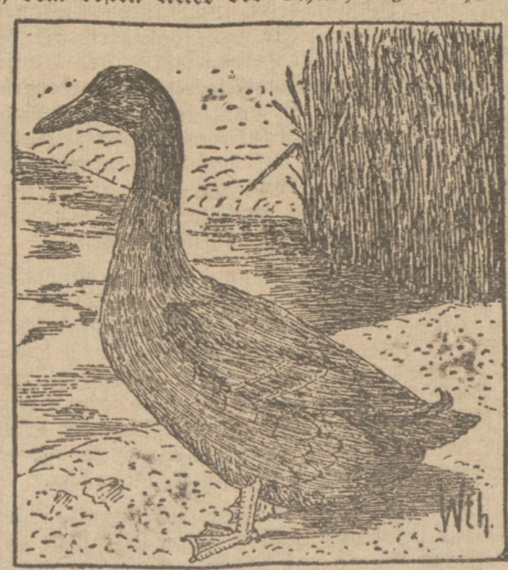
Geflügelzucht.

Weiße Barnevelder und weiße Welsumer scheinen bei den Rassezüchtern nicht besonders beliebt zu werden, weil sie zu leicht in ihrem Bau und in den sonstigen charakteristischen Merkmalen untereinander und mit anderen Hühnerrassen verwechselt werden können. Das weiße Gefieder hat übrigens auf die Wirtschaftlichkeit dieser Rassen weder fördernden noch schädigenden Einfluß. Daher werden immer die doppeltgesäumten Barnevelder und die rostbraunen Welsumer an der Spitze der aus Holland zu uns gekommenen Hühnerrassen marschieren.

Das lästige Federzupfen der Hühner, das sich besonders bemerkbar macht, wenn die Zuchthühner ihr Federkleid wechseln bzw. die Jungtiere es erst richtig erhalten, wird sofort eingeschränkt, wenn der Züchter den Auslauf für sein Geflügel erweitern kann. Bei den Jungtieren unterbindet auch die Nachtruhe auf Sitzstangen, gegenüber dem Nächtigen auf dem Fußboden, schon sehr oft das Federfressen. Die Darbietung von Knochenschrot und Fleisch bzw. Fischmehl darf nicht unterlassen werden. Recht gut wirkt es sich auch aus, wenn man die zum Teil kahlgefressenen Stellen der Hühner mit Aloe betupft.

Die Sperr- und Hängeflügel, die häufig bei Gänsen und Enten beobachtet werden, weniger bei Hühnern und Tauben, vererben sich, wenn sie nicht auf äußere Einflüsse — Hängenbleiben, Ausziehen, Quetschungen u. a. — zurückzuführen sind. Die Züchter dürfen also Geflügel, das mit diesem Fehler behaftet ist, nicht in den Zuchtstamm einstellen.

Die Orpingtonente. Sie ist eine der nutzbarsten Entenrassen, die sowohl die Legetätigkeit der Laufenten in etwas gemilderter Form mit dem guten Fleischansatz der Mastrassen verbindet. In der Haltung lehnt sie sich den Laufenten durch die gestrecktere, hochbeinigere und langhalsigere Form an. Aber durch das etwas schwerere Gewicht von 7 Pfund im Erpel und 5—6 Pfund in der Ente nähert sie sich wieder den mittelschweren Entenschlägen. Es ist daher bei ihrer Frohwüchsigkeit eine Ente, die mit 10 Wochen, dem besten Alter der Schlachtung bei jeder Ente,



ein Gewicht von 3—3½ Pfund leicht erreichen kann. In der Mast kann man sie sogar auf 8 Pfund bringen. Das Fleisch ist dabei von großer Zartheit und feinster Delikatesse. Daneben ist die Orpingtonente aber auch sehr früh legereif, schon vor Weihnachten kann man bestimmt von ihr Eier erwarten. 120, ja 150 und 160 Eier als Jahres-

leistung sind erzielt worden. Das Gewicht mit 70—85 Gramm ist erfreulich. Weiter sind die geringe Brutlust, das fleißige Futtersuchen und die Wetterfestigkeit als gute Eigenschaften zu erwähnen. Von den beiden Farbenschlägen neigt der gelbe mehr zum Lauf-, der blaue mehr zum Pommernententyp, trägt sich also flacher. Aber beiden sind der gestreckte, walzenförmige Körper mit sanft gewölbtem Rücken und voller, runder, nicht vorstehender Brust eigen. Der Schwanz liegt in der Rückenlinie. Der gut mittellange, schlanke hübsch gebogene Hals trägt einen langen schmalen Kopf mit flacher Stirn. Der gelbe Farbenschlag trägt ein helles Braungelb, ein Ledergelb, ohne jeden blauen Ton oder Anflug. Der Erpel ist zwar etwas satter getönt, was sich im besonderen im Kopf, Oberhals und dem Unterrücken zeigt. Die Anlage der Spiegel in den Flügeln hat sich erhalten, soll aber möglichst wenig hervortreten. Der gelbe Schnabel trägt eine schwarze Bohne. Die Füße sind orangegelb. Der blaue Farbenschlag zeigt nicht den weißen Brustfleck der Pommernente, sondern soll in beiden Geschlechtern ein sattes, mittelfarbiges Blau aufweisen.

Fischzucht.

Leitsätze für die Neuanlage von Karpfenteichen. Sollen Teiche neu angelegt werden, so beachte man folgendes: Natürliche Geländemulden eignen sich hierzu am besten, denn je mehr Bodenbewegungen nötig sind, um so teurer wird die Anlage. Es sollen möglichst nur die Dämme errichtet werden. Der Boden muß so beschaffen sein, daß es den Fischen späterhin nicht an Nahrung gebricht. Je besser nun der Boden, desto reicher die Naturnahrung, desto größer die Frohwüchsigkeit der Fische. Da wir aber guten Weizenboden nicht zur Herrichtung von Teichen hergeben, so sind jene Teichanlagen, denen das Prädikat „gut" zugesprochen werden kann, selten, und doch treffen wir sie, eine gute Rente abwerfend, an. Haben die Karpfenteiche von Höfen und Äckern Zuflüsse, so können sie, sogar auf magerem Boden, glänzende Abwachsresultate ergeben. Die alljährliche Trockenlegung wirkt Wunder. Bevor wir nun zur Neuanlage eines Karpfenteiches schreiten, müssen die Wasserverhältnisse geprüft werden; selbst bei anhaltenden Trockenheitsperioden muß den Fischen eine gewisse Wasserhöhe zur Verfügung stehen, sonst sehe man lieber von der Neuanlage ab. Bei Ernährung des Karpfens sind die Uferpartien von großer Wichtigkeit, denn in ihrer Region entwickelt sich die natürliche Karpfennahrung. Der Zufluß soll nach Möglichkeit so lebhaft sein, daß alles Wasser, das durch Versickerung und Verdunstung verloren geht, ersetzt werden kann. Als Teichverschluß nehme man immer den Mönch, wie denn solche Karpfenteiche immer am besten sind, welche wir in der Gewalt haben. Um nun vor wilden Fluten gesichert zu sein, müssen unsere Karpfenteiche Umleitungsgräben erhalten, denn, laufen sie über, so entweichen die Fische, oder es treten Dammbrüche ein. Starker Durchfluß sagt dem Karpfen nicht zu; er entführt dem Teich auch zu viel Nahrung, auch wird durch einen solchen die Wassertemperatur herabgedrückt. Neu angelegte Karpfenteiche neigen zur Moosbildung. Sind sie abgelassen, so ist dieser Belag, in dem der Egel gern seine Kokons unterbringt, zu entfernen.

Obst- und Gartenbau.

Die süßfrüchtige Eberesche. Diese Obstart ist leider in manchen Gegenden noch viel zu wenig bekannt. Seiner wohlschmeckenden und aromatischen Früchte wegen, die im Haushalte vielseitige Verwendung finden, sollte dieser Baum weit mehr angepflanzt werden, zumal er sehr schnellwüchsig und frühtragend, gegen Nachtfröste wenig empfindlich ist und mit jedem Boden vorlieb nimmt. Somit kann seine Anpflanzung überall erfolgen, vor allem auch in rauheren Gegenden. Kann man ihm aber einen freien Standort in gutem Boden, dem es nicht an Kalk fehlt, geben, so wird er dafür besonders dankbar sein. Da ein äußerer wahrnehmbarer Unterschied mit der wilden Eberesche (Vogelbeere) nur schwer festzustellen ist, muß man sich die Bäumchen aus einer guten Gärtnerei besorgen. Am sichersten geht man aber durch Veredelung vor, wobei ein Fehlschlag fast ausgeschlossen ist. Die Beeren der süßfrüchtigen Eberesche sind nicht nur im rohen Zustande genießbar (erfrischend und wohlschmeckend), sondern liefern, nach Art der Preißelbeeren eingekocht, ein sehr wohlschmeckendes Kompott, wobei man auch noch, den ersteren gegenüber, sehr an Zucker sparen kann. Daß die Frucht außerdem zu Gelee und Wein Verwendung finden kann, sei nur nebenbei erwähnt. Wohl die verbreitetste Art ist die mährische Eberesche. Empfehlenswert ist auch die russische Eberesche, deren Früchte in Rußland in Zucker eingemacht, in Schachteln verpackt und in den Handel gebracht werden. Sie ist unter allen Sorten die süßeste.

Speisemais. Die Verwendung des Maises nimmt immer weitere Formen an. Zuerst schätzte man ihn als wertvolles Grünfutter. Weiter merkte man, daß er sich durch Eingären ein ganzes Jahr lang haltbar machen ließ. Dann legte man sich auch auf Körnermaisbau, zumal leichte Böden hierbei nicht versagen. In Amerika, wo riesige Flächen mit Mais bestellt werden, spielte das Maismehl immer schon eine bedeutende Rolle. Jetzt hat man erkannt, daß Maiskolben, in der Milchreife geerntet, vorzüglich schmecken und nähren. In verschiedenen Gegenden unseres Vaterlandes kann man bereits solche Maiskolben ab August in den Feinkost-Handlungen kaufen. Professor Bredemann hat in den vergangenen beiden Jahren 58 Maissorten auf ihre Speiseeigenschaften hin geprüft und gefunden, daß sich viele deutsche Hartmaissorten mit ihrem nußartigen Geschmack mindestens ebenso gut zum menschlichen Verzehr eignen wie die ausländischen Zuckermaise. Bredemann empfiehlt daher in erster Linie folgende frühreife Sorten: Mahndorfer Silagemais, Chiemgauer Zuchtmais und Pfarrkirchener Körnermais, und als später reifenden: den gelben Badischen Landmais, der zum Eingären ja schon seit Jahren bevorzugt wird. Um in der Zeit vom August bis Oktober stets frische Kolben zu haben, empfiehlt es sich, einen von den drei frühreifenden und den Badischen zu bauen. Ferner alle 14 Tage eine Aussaat, wie bei Kohlrabi, Salat und Erbsen! Die Kolben werden mit den Lieschblättern zusammen geerntet und verpackt.

Wie macht man Keimproben? In jetziger Zeit äußerster Sparsamkeit wird mancher Kleingärtner im kommenden Frühjahr selbst geernteten Samen oder überjährigen verwenden. Um dabei aber vor Enttäuschungen bewahrt zu bleiben, ist es unbedingt nötig, vorher eine Keimprobe zu machen; denn wenn man solche Samen ohne Prüfung aussät und nachher nur der vierte oder gar der zehnte Teil aufgeht, so ist nicht nur alle Mühe und Arbeit umsonst gewesen, sondern auch die kostbare Zeit unwiederbringlich dahin. Alles das vermeidet man durch eine Keimprobe. Zu dem Zwecke nimmt man von dem Samen eine bestimmte Anzahl Körner und säet diese in eine flache Schale, legt einen feuchten Lappen darüber, hält gleichmäßig feucht und stellt sie ins warme Zimmer.

Schon nach 4—6 Tagen fängt es unter dem Lappen an zu keimen. Die Keimlinge werden gezählt. Ihr Verhältnis zu der Zahl der ausgelegten Samenkörner zeigt uns die Keimfähigkeit. Haben wir z. B. 20 Körner ausgelegt und 10 Keimlinge erhalten, so ist die Keimfähigkeit 50 Prozent. Daß Samen mit hochprozentiger Keimfähigkeit nicht so dicht gesät werden dürfen wie solche mit mangelhafter und geringer Keimkraft, bedarf wohl keiner besonderen Erwähnung.

Streitpunkte bei der Kompostbereitung. Gehört Asche auf den Komposthaufen? Holzasche zweifellos, denn sie enthält viel Kali. Kohlenasche hat teils nützliche, teils schädliche Stoffe. Schädlich ist besonders die schweflige Säure, auch wird leichter Boden dadurch zu heiß, scharf und brandig. Dagegen kann abgelagerte Brikettasche fingerhoch auf zähen, kittigen Boden gebracht und später untergegraben werden. Der sonst zu schwere Boden wird dann bröcklig und durchlässig.

Bauschutt war früher gut, als es noch Lehmfachwerk gab und ausschließlich mit Kalkmörtel verputzt wurde. Heutiger Zementputz und Steinschutt sind für den Boden sogar schädlich.

Kalk hilft verwesen und hält nachteilige Pilze und Bakterien fern. Ist ein Komposthaufen durch zuviel Abtrittdünger übelriechend gemacht und verdorben worden, so bringt Lüften und Kalken hier wieder Ordnung hinein.

Rasenstücke. Wer die Grasnarbe von Wiesen oder Grasplätzen absticht und dem Kompost einverleibt, bekommt schließlich eine Erdmasse von hohem Werte. Im Baumgarten schlägt man sogar zwei Fliegen mit einer Klappe: die Wurzeln können nach dem Abstechen besser atmen und werden später mit dem kompostierten Rasen gedüngt.

Spargelkraut wird, wenn es gesund war, zerkleinert und dem Kompost einverleibt. Wenn dagegen Spargelrost vorhanden ist, dann ins Feuer damit. In Notzeiten hat Ökonomierat Böttner die Mistbeete damit belegt und darüber dann Laub mit Pferdemist geschichtet.

Straßenabraum entsteht durch Viehdünger, Erde und zu Pulver gefahrene Steinstückchen. Er ist an sich wertvoll, muß aber ein Jahr gelagert haben.

Unkräuter, soweit sie noch keinen Samen gebildet haben, werden frisch auf den Komposthaufen geschichtet, damit sie schnell verfaulen. Das darin befindliche Wasser verbessert den Kompost. Sogar Quecken können, wenn sie richtig verwesen, die „Sparbüchse des Gärtners“ bereichern.

*

Schädlingsbekämpfung im Garten im Oktober. Die wichtigste Arbeit ist das Anlegen von Leimringen gegen den Frostspanner. Man trägt den Leim nicht unmittelbar auf den Stamm, sondern verwendet fett- und wasserdichtes Papier. Auch der Baumpfahl muß einen Leimgürtel erhalten. — Das abgefallene Laub beherbergt vielfach gefährliche Krankheitserreger. Wenn es auf den Verendungshaufen gebracht wird, geschieht das unter reichlicher Beigabe von Ätzkalk. Das Umgraben der Baumscheiben wirkt günstig auf die Ernährungsverhältnisse des Baumes, wobei auch viele tierische Schädlinge, die im Boden überwintern, vernichtet werden. Angebracht ist gleichzeitig eine kräftige Kalkgabe. Sogleich nach der Ernte kann mit der winterlichen Baumpflege begonnen werden, auch mit dem Auslichten und dem Schnitt. Alle Bäume sind durch Abkratzen und Abbürsten von Flechten, Moos und alter Borke zu reinigen, Fruchtmumien zu entfernen, der Abfall zu sammeln und zu verbrennen. Nach dem Reinigen ist ein Bestreichen des Stammes und der stärkeren Äste mit 15—20prozentigem Obstbaumkarbolineum, auch Schwefelkalkbrühe, vorzunehmen. — Bei dem Beerenobst sind die Schildläuse zu vernichten. Soweit möglich, nehme man die befallenen Triebe ganz weg oder schneide die Sträucher entsprechend stark zurück. Im Gemüsegarten ist auf Engerlinge zu achten. Findet das Umgraben und Tiefspflügen im kalten Boden nicht zu spät statt, so kommen dabei jetzt noch die verschiedenen Entwicklungsstufen des Käfers zum Vorschein, die man zum Vertilgen sorgsam auflieft. — In den braunen, zerfallenden Fraßhöhlen finden sich Dutzende der weißlichen, braunköpfigen Larven des Kohlgallenrüßlers, die in den Kohlstrünken überwintern. Diese Strünke und auch die von der Kohlhernie befallenen, sind zu verbrennen.

Für Haus und Herd.

Eintopfgerichte.

Reis mit Pilzen. Pfefferlinge (oder: Steinpilze, Maronen, Butterpilze) werden geputzt und in Butter mit wenig Wasser halbweich gedünstet. Dann setzt man Reis an und läßt ihn mit den Pilzen zusammen weichkochen. Das Ganze wird mit gehackter Petersilie überstreut.

Reis mit Weißkraut. Ein nicht zu großer Kopf Weißkraut wird fein geschnitten, gebrüht, mit etwas gehackter Petersilie in zerlassenem Speck ¾ Stunde gedämpft, mit 1 Löffel Mehl bestäubt und mit hinzugegossener Würfelbrühe noch eine Weile gedämpft. Dann gibt man 125 Gramm Reis, der vorher gebrüht wurde, und noch etwas Würfelbrühe hinzu. Das Ganze wird dann so lange langsam gekocht, bis der Reis weich, aber noch körnig ist.

Schweinebraten mit Äpfeln und Kartoffeln zusammen geschmort. Man reibt das Stück Fleisch, das ziemlich fett sein kann, mit Salz ein und legt es in eine große Bratpfanne. Rund herum legt man kleine abgebrühte Kartoffeln sowie kleine Zwiebeln und in Stücke geschnittene und geschälte Apfelstücke. Man schiebt die Pfanne in den Bratofen und gießt unter das Fleisch etwas kochendes Wasser. Nach etwa 1½ Stunden ist der Braten gar, man macht die Sauce dann etwas sämig, kann sie aber auch mit Würfelbrühe verlängern und gesondert reichen. Die Beigaben werden beim Anrichten um den Braten herumgelegt.

Gekochter Schweinebauch mit Mohrrüben. Man setzt ein Stück mageren Schweinebauch mit reichlich Wasser auf Feuer an, läßt schnell ankochen, salzt etwas, und kocht das Fleisch langsam etwa eine halbe Stunde, dann schneidet man Mohrrüben in schmale Streifchen — so viel wie man an Gemüse braucht — und läßt alles zusammen eine Stunde kochen, fügt dann in kleine Stücke geschnittene und in Salzwasser gekochte Kartoffeln hinzu, macht die Brühe mit heller Mehlschwitze sämig, eine Prise Pfeffer würzt das Ganze. Über das angerichtete Gemüse streut man gehackte Petersilie.

Linsensuppe mit Sauerkohl. 1 Pfund Linsen, die gut eingeweicht waren, werden mit Suppengrün und Wasser aufs Feuer gesetzt und halbweich gekocht. Dann fügt man ein Pfund in Stücke geschnittene Kartoffeln und eine Gewürzdosis hinzu. Jetzt dünstet man eine Zwiebel in Fett glasig, verührt mit 25 Gramm Mehl zu einer Einbrenne und füllt diese mit Linsenwasser auf. Die Einbrenne sowie die Flüssigkeit gibt man in die Suppe, unterrührt zum Schluß ein halbes Pfund kleingeschnittenes Sauerkraut und reicht das Gericht mit Brühwurst oder abgekochtem Rauchfleisch.

Kohl mit Tomaten. Ein mittelgroßer Wirsingkohl wird in Streifen geschnitten und in zwei bis drei Eßlöffel Fett angedünstet. Dann füllt man etwas Wasser auf und läßt den Kohl halbgar werden. Inzwischen werden ein Pfund Tomaten und ein Pfund Kartoffeln vorbereitet und in Scheiben geschnitten, die man sodann in den Kohl weich werden läßt. Wenn das Gericht gar ist, wird mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und auf einer runden Schüssel angerichtet.

Gebackene weiße Bohnen mit Schweinebauch. Am Abend vorher werden die Bohnen verlesen und eingeweicht. Man nimmt dazu einen irdenen Topf, in dem sie am nächsten Tage gleich gekocht werden können. Schichtweise mit würfelig geschnittenem fetten Schweinebauch werden sie dann in eine Backform gegeben. Je fetter das Fleisch, desto kleiner das Quantum. Aus heißem Wasser, Sirup, Gewürz und Salz nach Geschmack wird die Sauce hergestellt, die man über die Bohnen gießt. Der Ofen darf nicht zu heiß sein.

*

Buttermilchsuppe. 1 Liter Buttermilch, 50 Gramm Mehl, 50 Gramm Korinthen und Rosinen, 70 Gramm Zucker, Prise Salz. Das Mehl wird mit der Buttermilch glattgerührt. Man schlägt die Buttermilch bis zum Aufkochen mit dem Schneebesen, gibt dann die abgebrühten Korinthen und Rosinen hinein, süßt die Suppe mit dem Zucker und schmeckt sie mit Salz ab.

Schaumige Milchsuppe. 50 Gramm Mehl, 40 Gramm Butter, 1 Liter Milch, Prise Salz, 50 Gramm Zucker, 1 Ei, wenig Zitronenschale. Aus dem Mehl und der Butter wird eine helle Mehlschwitze bereitet, zu der man unter Rühren die Milch gibt, kocht dies zu leicht sämiger Suppe, schmeckt sie mit Zucker, Salz und wenig Zitronenschale ab, erst dann rührt man 1 Eigelb an die Suppe und zieht den steifen Schnee des Eiweiß unter.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: J. V. Marian Hepke; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.